



En Altaviana formamos profesionales con iniciativa, capacidad de trabajo y liderazgo.

La formación práctica se realiza desde el primer día en los Talleres de Cocina, Pastelería y Restaurante Escuela Altaviana, donde se apuesta por la excelencia en el servicio de sala. Se completa esta formación práctica con la FCT (Formación en Centros de Trabajo) en los mejores establecimientos de la ciudad de Valencia.

La dimensión europea de los estudios implica prácticas opcionales en ciudades de Europa para nuestras alumnas de Grado Medio y la posibilidad de cursar la formación profesional británica o NVQ (National Vocational Qualification)

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMIA

2.000 horas, impartidas en 2 cursos



Módulos profesionales:

1º Curso:

Técnicas culinarias
Preelaboración y conservación de alimentos
Procesos básicos de pastelería y repostería
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
Formación y orientación laboral
Inglés

2º Curso:

Ofertas gastronómicas.
Productos culinarios
Postres en restauración
Empresa e iniciativa emprendedora Inglés
Formación en centros de trabajo FCT (380 horas)

Salidas Profesionales:

Cocinero. Jefe de partida. Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

2.000 horas, impartidas en 2 cursos



Módulos profesionales:

1º Curso:

Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería
Elaboración de panadería y bollería
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
Presentación y venta de productos de panadería y pastelería
Formación y orientación laboral
Inglés

2º Curso:

Elaboraciones de confitería y otras especialidades
Postres en restauración.
Productos de obrador.
Empresa e iniciativa emprendedora
Inglés
Formación en Centros de Trabajo FCT (380 horas)

Salidas Profesionales:

Panadero, pastelero, confitero, repostero, turronero, churrero, galletero Elaborador de bollería. Elaborador de masas y bases de pizza. Elaborador y decorador de pasteles, dulces y caramelos. Elaborador de productos de cacao y chocolate. Elaborador de postres en restauración

Permite acceder:

A los estudios de Bachillerato o continuar los estudios en Formación profesional al Grado Superior si se supera la correspondiente Prueba de Acceso. En Altaviana se ofrece el Curso Preparatorio a la Prueba de Acceso. Siendo centro examinador

C. Almela y Vives n.5
46010 Valencia. España

T: 963 60 44 00
F: 963 93 46 03

altaviana

www.altaviana.com
informacion@altaviana.com